

# CASHEW-BANANE-SCHOKOLADEN COOKIES

Wir haben am Wochenende Kekse gebacken - Nusskekse um genau zu sein. Zwei Sorten sind in den Ofen gewandert und eine davon waren diese super weichen und leckeren Cashew-Banane-Schokoladen Cookies. Die sind gleichzeitig weich und klebrig und haben trotzdem eine hauchzarte Knusperkruste. Außerdem schmeckt man sowohl die Bananen als auch die Cashewkerne neben der Schokolade noch wunderbar heraus. Für uns haben die leckeren Kekse definitiv Lieblingskekspotential - aber überzeugt euch doch einfach selbst!



## ZUTATEN FÜR CA. 25 COOKIES:

100g Butter

150g brauner Zucker

150g Zartbitterschokolade

180g Mehl

30g Backkakao

1 TL Backpulver

2 sehr reife Bananen

1 Prise Salz

50g Cashewkerne, gemahlen

#### ZUBEREITUNG:

Die Butter und die grob gehackte Schokolade in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Den Zucker einrühren und die Banane zerdrücken und unterheben.

Mehl, Backpulver, Backkakao und Salz vermischen und in die Schokolade rühren.

Die Cashewkerne in einem kleinen Mixer\* mahlen und am Ende unter den Schokoladenteig mengen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Teig mit zwei Esslöffeln zu kleinen Häufchen formen und auf die Bleche setzen. Mit dem Löffel etwas platt drücken und die Kekse für 15 Minuten in den Ofen schieben. Die Cashew-Banane-Schokoladen Cookies sollten nach dem Backen noch weich sein.

Die Kekse abkühlen lassen und anschließend in einer Keksdose aufbewahren.

Viel Spaß beim Naschen!

